

Saffransmarinerade ekologiska tigerräkor

4 portioner

🍀 16 råa skalade ekologiska tigerräkor, tinade

- 1 pkt saffran, 1/2 g
- 1 msk farinsocker
- 1 msk ljummet vatten
- 🍀 1/2 dl olivolja
- 🍀 rivet skal av 1 citron
- 🍀 2 krm kajennpeppar
- salt och peppar

Stöt saffran och farinsocker i en mortel. Blanda saffranssockret med vattnet. Blanda sedan i de övriga ingredienserna. Lägg ner tigerräkor i marinaden och låt marinera i en timme. Grilla 2 minuter på varje sida.

Hel grillad fisk

valfri hel fisk, urtagen

Exempel på fyllning

- 🍀 citron eller lime
- 🍀 lök
- 🍀 färska kryddor
- 🍀 vitlök
- salt

Fyll fisken med alla ingredienser du valt till fyllningen. Lägg på grillen och grilla tills fiskkötet är ogenomskinligt invid ryggbenet.

Grillad tonfisk

- rå tonfisk i ca 2 cm tjocka skivor
- 🍀 citron
- peppar
- salt

Pressa över några stänk citron, salta och peppra tonfisken. Grilla ca 2 minuter på varje sida. Fisken ska vara lite rå inuti, annars blir den torr. Servera med valfritt tillbehör, det mesta smakar gott till tonfisken som har mycket smak i sig själv.

VÄLJA FISK

En bra grundregel är att ju fetare fisk och fastare kött, desto bättre grillresultat. Lax, marulk, sik och strömming är några exempel på fisk som passar bra att grilla.



Musslor med vitlöks- och persiljesmör

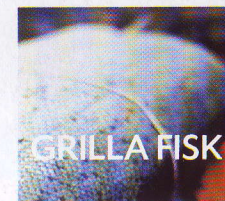
4 portioner

700 g frysta musslor, ca 40 st

Vitlöks- och persiljesmör

- 🍀 150 g smör
- 🍀 3/4 dl persilja, finhackad
- 🍀 6–8 vitlöksklyftor, pressade
- salt och vitpeppar

Tina musslorna och ta bort överflödigt vätska. Blanda samman alla ingredienser till smöret. Lägg musslorna på ett tätt galler, en plåt eller i en wokpanna och fördela vitlöks- och persiljesmör på varje mussla. Grilla musslorna tills smöret har smält. Servera med ett gott vitt bröd.



GRILLA FISK

Använd ett halster för att klämma fast fiskarna med. Då blir fiskarna lätta att hantera och alla får samma, fina grilllyta.



Marinerade ekologiska tigerräkor på spett

4 portioner

- ✿ 16 ekologiska tigerräkor med skal, tinade
- ✿ 1/2 röd paprika, delad i 8 bitar

Marinad

- 1 dl sweet chilisås
- ✿ 2 vitlöksklyftor, pressade
- ✿ 1 krm kajennpeppar
- salt
- ✿ 1/2 tsk paprikapulver
- ✿ 1/2 dl olivolja

Blanda allt till marinaden. Skala bort huvudet på tigerräkorna. Trä 2 tigerräkor på varje spett med en paprikabit mellan dem. Pensla på marinaden och låt dra i 30 minuter. Grilla 2–3 minuter på varje sida. Servera med lime-aiolin.

Lime-aioli

4–6 portioner

- 1 msk pressad limesaft
- 1 msk fransk senap
- ✿ 2 äggulor
- ✿ 2 dl rapsolja
- 1 tsk rivet limeskal
- ✿ 2 små vitlöksklyftor, pressade
- 1/2 tsk salt
- några drag med vitpepparkvarnen

Mixa limesaft, senap och äggulor med stavmixer eller i mixer. Häll sedan i en tunn stråle rapsolja tills aiolin blir tjock. Tillsätt limeskal, vitlök, salt och peppar.

RÖKT FISK

Redan rökt fisk värmer du enkelt i foliepaket som du lägger på grillgallret eller direkt på glöden.

Easy
BBQ

Santa Maria



ENKLA RECEPT OCH GRILLTIPS PÅ WWW.SANTAMARIA.SE